

希少な福井産玄そばを、 お望みの仕上がりで。

〈業務用・店舗向け〉 自分の店だけの味を作る、オリジナルそば粉も承ります。

個人向けのサンプル請求・試作はお断りしておりますので、ご了承ください。



右ページの5種類のそば粉以外にも、既存のそば粉をベースに貴店だけのオリジナルそば粉を作り上げることが可能です。理想の味を求めたい 今使っているそば粉では物足りない 福井県産のそば粉を使ってみたい 香り高く味の濃いそば粉を求めているなど、ご希望がありましたら、まずはお気軽にお問い合わせください。

まずはサンプルそば粉をお試しください。

福井在来種そば粉業務用サンプル【500g×3種】

- 抜きぐるみ
 - 田舎挽き
 - 抜き実挽き
- 1,500円(税込)

※ご要望に合わせて、各種類の数や量などを変更できます。

送料
無料

主な納品事例

越前そば山路様(福井県)

納品物…そば粉



一年を通して安定した品質。
香り、味わい、風味、
打ちやすさに満足。

福井県のそば処激戦区・越前市で、そばの味には黙っていない多くのお客様にご満足いただけているそば粉です。一年を通して安定した品質に満足しております。

蕎麦もり木様(愛知県)

納品物…そば粉、玄そば、抜き実



「玄そば」と「抜き実」を、
手挽きしてブレンド。
理想の味が得られた!

増田そば製粉所さんの既存のそば粉をベースに、福井県の「玄そば」と「抜き実」を自店にて手挽きしたものをブレンド。理想の味を得ることができました。

蕎麦切りかんべえ様(福岡県)

納品物…オリジナルそば粉



自分の店だけの
オリジナルそば粉で、
独自のそばを打つ!

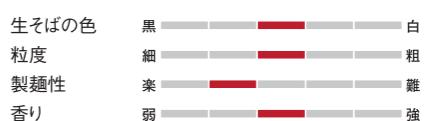
麺にした時の甘みや香り・食感など、要望通りのオリジナルそば粉に仕上げてくれました。製粉に対して真摯で真面目で信頼できるお取引先です。

石臼挽き越前そば粉

挽きぐるみ(バランスのとれたおすすめそば粉)



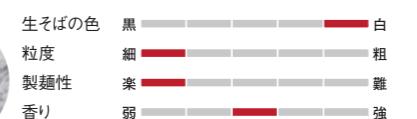
挽割りにし、粗めのフルイで外皮をある程度取り除いた実を石臼製粉しております。色は黒すぎず白すぎず、食感はツルリ。色・香り・味わいのバランスの取れたそば粉です。



抜き実挽き



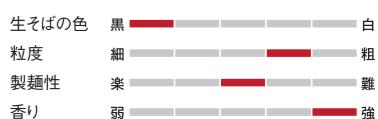
4段階選別した実の中から中粒以上を使用。抜き実にして製粉し、キメ細かなそば粉へ。上品かつ、そば本来の香りと甘み・旨味を持つ仕上がりへ。



田舎挽き



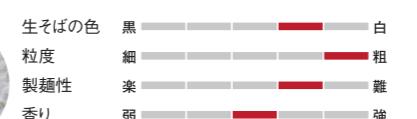
皮付きの実を丸ごと石臼製粉しており、風味が強く味わい深いそば粉です。色は黒めでやや粗めの仕上がり。田舎風の野趣あふれるそばが楽しめます。



抜き実挽き【粗挽き】



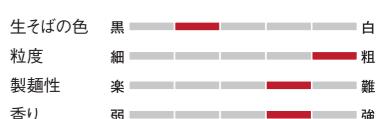
4段階選別した実の中から中粒以上を抜き実にして使用。製粉し、粗く仕上げます。上品な香りと甘み、食感、透明感のある美しいそばを楽しめます。



玄挽き【粗挽き】



皮付きの実を投入量と回転数を調整しながら製粉し、粗く仕上げます。色は黒く、香り、甘み、味わいが豊か。ホシが浮かぶ、美しいそばを楽しめます。



そばの実(自家製粉用)



玄そば(そばの実)

福井県では昔から「福井在来種」を栽培してきました。他県のものと比べると粒の大きさは小粒ですが、実が引き締まっており、味わい深く、香り高く、品質の高さが認められています。



抜き実(丸抜き)

精選研磨処理を行った玄そばを選別機にかけ、大きさ別に4段階選別。中粒以上のものを脱皮機にかけ、抜き実にします。外皮のついた実や割れ実が若干含まれます。ご了承ください。